

PERAN COOK HELPER DALAM MENINGKATKAN KINERJA DI MAIN  
KITCHEN HOTEL ROYAL N' LOUNGE JEMBER

**Izacy Hidayatullah, Syah Riza Octavy Sandy**

Program Studi Diploma III fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas

Muhammadiyah Jember

**ABSTRAK**

Industri perhotelan terdapat beberapa departemen, salah satunya departemen *Food and Beverage* dimana departemen ini bertugas untuk menyajikan makanan dan minuman untuk tamu. *Kitchen* merupakan suatu ruangan khusus yang digunakan untuk mengolah, memproses, dan memasak makanan. Teknik analisis yang digunakan oleh penulis yaitu yang pertama adalah teknik analisis deskriptif dan analisis swot. Terdapat beberapa jabatan didalam *kitchen* salah satunya adalah *Cook Helper*. Peran *Cook Helper* di *kitchen* menjadi bagian yang tak kalah penting dalam meningkatkan kinerja *section* tersebut yakni *preparation product* sesuai dengan arahan *cook* dan atasan, membantu *commis* mengolah dan memproses bahan makanan yang akan digunakan untuk keperluan memasak, membantu menjaga kebersihan area dan kebersihan *utility*, *utensil*, dan *equipment*.

Kata Kunci :Peran, *Cook Helper*, *Main Kitchen*.

**ABSTRACT**

*The hospitality industry has several departments, one of which is the Food and Beverage department where this department is in charge of serving food and beverages to guests. Kitchen is a special room that is used to process, process, and cook food. The analytical technique used by the author is the first is descriptive analysis technique and swot analysis. There are several positions in the kitchen, one of which is Cook Helper. The role of the Cook Helper in the kitchen is no less important in improving the performance of the section, namely product preparation in accordance with the cook's and superiors' directions, helping commis process and processing food ingredients that will be used for cooking purposes, helping to maintain area cleanliness and cleanliness of utilities, utensils, and equipment.*

*Keywords: Role, Cook Helper, Main Kitchen*

# 1. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu kegiatan yang memberikan sumber pendapatan bagi negara dan juga merupakan salah satu penyumbang devisa negara terbesar. Indonesia bisa dikatakan negara yang sangat beruntung karena memiliki banyak pulau yang indah dan asri serta memberikan keindahan alam kepada para wisatawan, memiliki potensi yang besar untuk pengembangan industri pariwisata dan dapat menarik wisatawan dari manca negara. Hampir semua negara telah mengakui bahwa pariwisata saat ini sudah menjadi sektor unggulan di berbagai negara, baik negara kurang berkembang, negara sedang berkembang maupun negara maju. Indonesia sebagai salah satu negara sedang berkembang juga mempunyai perhatian yang penting terhadap pembangunan pariwisata (Erika dkk 2017:1).

Wisatawan adalah orang yang mengadakan perjalanan dari tempat kediamannya tanpa menetap di tempat yang didatanginya atau hanya untuk sementara waktu tinggal di tempat yang didatanginya. Organisasi Wisata Dunia (WTO), menyebut wisatawan sebagai pelancong yang melakukan perjalanan pendek. Menurut organisasi ini, wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan ke sebuah daerah atau negara asing dan menginap minimal 24 jam atau maksimal enam bulan di tempat tersebut (Soekadijo: 1997).

Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan fasilitas kamar untuk tidur, pelayanan makanan, dan minuman kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus (Sulatiyono 2002).

Menurut Widanaputra (2009:16) definisi hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dengan menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada untuk menyediakan fasilitas pelayanan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta jasa yang lainnya dimana fasilitas dan pelayanan tersebut disediakan untuk para tamu dan masyarakat umum yang ingin menginap.

Di Hotel terdapat beberapa department diantaranya : *Marketing Department*

(Departemen Pemasaran), *Front Office Department*(Departemen Kantor Depan), *Housekeeping Department* (Departemen tata graha), *Laundry Department* (Departemen Binatu), *Engineering & Maintenance Department* (Departemen Pengoperasian dan Perbaikan), *Food & Beverage Department* (Departemen makanan dan minuman), *Finance Department* (Departemen Keuangan), *Personnel Department* (Departemen Personalia), *Training Department* (Departemen Pelatihan), *Security Department* (Departemen Keamanan).

Struktur hotel terdapat satu bagian yang menangani penyajian dan pembuatan makanan dan minuman yaitu *food and beverage department* yang berfungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. *Food and beverage department* juga memiliki section sendiri untuk menangani makanan-makanan tertentu yang di pesan oleh tamu yaitu *food and beverage product*. Sedangkan *waiter/waitress* dari department *food and beverage service* yang akan menyajikan makanan tersebut kepada tamu. Section yang terdapat pada *food and beverage product* diantaranya adalah *main kitchen section, cool kitchen / garde manger section, butcher section, banquet kitchen section, pastry and bakery section, dan stewarding section*.

*Food and beverage department* adalah adalah bagian dari hotel yang menangani, bertanggung jawab, dan dikelola secara komersial dan profesional untuk kebutuhan makanan dan minuman dan kebutuhan terkait lainnya dari tamu yang menginap dan tidak menginap di hotel. *Food and beverage department* Bagian makanan dan minuman, yang sangat diperlukan untuk penyediaan dan pendistribusian makanan dan minuman dalam rangka melaksanakan tugas-tugas hotel. *Sektor Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian yang saling tergantung satu sama lain dan saling harus bekerja sama yaitu *Food and beverage service* dan *Food and beverage product*.

*Food and baverage* dapat dikatakan sebagai bagian departement penting dihotel. Hal ini terjadi karena sumber pendapatan terbesar suatu hotel berasal dari departement tersebut. *Food and beverage product* adalah department yang menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan jadi. Di dalam *Food and beverage product* terdapat

berbagai jabatan mulai dari *executive chef*, *sous chef*, *comis 1*, *comis 2* dan *cook helper*.

*Food and beverage product* merupakan *department* yang menyajikan makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan jadi. Di dalam *Food and beverage product* terdapat berbagai jabatan mulai dari *executive chef*, *sous chef*, *comis 1*, *comis 2* dan *cook helper*. Cook Helper adalah karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah –pindah dari satu seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawanpemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing –masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya (Sihite 2015:13).

Main Kitchen adalah dapur utama di sebuah hotel, namun di dalam operasional sebuah hotel dapur sangat memegang peran penting, karena tugas utama dari bagian dapur adalah tempat pengolahan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan kepada tamu. Menurut Bartono dalam Sulton ( 2013:11-12)

Dari latar belakang di atas penulis ingin membahas dengan judul “ Peran *Cook Helper* Dalam Meningkatkan Kinerja di *Main Kitchen* Hotel Royal n’ Lounge Jember”.

a) Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka, penulis memutuskan untuk memilih judul Tugas Akhir yaitu:

Peran kerja *cook helper* dalam meningkatkan kinerja di *main kitchen* Hotel Royal Jember?.

b) Tinjauan Pustaka

Menurut James J. Spillane mengemukakan definisi pariwisata, yaitu: pariwisata adalah perjalanan dari satu tempat ke tempat lain, bersifat sementara, dilakukan perorangan maupun kelompok, sebagai usaha mencari keseimbangan atau keserasian dan kebahagiaan dengan lingkungan hidup dalam dimensi sosial, budaya, alam, dan ilmu.

Dalam Undang-Undang RI Nomor 10 Tahun 2009 dan Pemerintah RI Tahun 2010 tentang kepariwisataan, yang dimaksud dengan pariwisata adalah kegiatan perjalanan yang

dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara.

Menurut UU RI No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisata, Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Secara global maupun dalam skala nasional, pariwisata merupakan sektor ekonomi penting. Oleh karena itu kerusakan lingkungan seperti pencemaran limbah domestik, kawasan kumuh, adanya gangguan terhadap wisatawan, penduduk yang kurang atau tidak bersahabat, kesemerawutan lalu lintas, kriminalitas, dan lain-lain, akan dapat mengurangi jumlah wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tujuan wisata. Maka dari itu pengembangan pariwisata harus menjaga kualitas lingkungan (Soemarwoto, 2001)

## B. Jenis Penelitian

### a) Metode Kepustakaan

Metode dengan cara mencari, mempelajari dan membaca buku yang terkait dengan laporan yang dibuat.

### b) Metode Observasi

Metode dengan cara melakukan pengamatan terhadap hal-hal penting selama mengikuti program *on the job training*.

### c) Metode Wawancara

Metode memperoleh data dengan cara melakukan 5acto jawab atau bertanya secara langsung kepada *staff* mengenai informasi tentang hotel tempat *on the job training*.

### d) Metode Dokumentasi

Metode dengan cara mendokumentasikan sebuah data yang dibutuhkan melalui gambar, video, tulisan untuk membuktikan bahwa informasi yang di dapat oleh penulis benar.

### C. Hasil dan Pembahasan

Menurut Adjab Subagjo (2007 :11). Cook helper adalah menolong beberapa tugas atasannya atau pendamping cook.

### D. Peranan *Cook Helper* Dalam Meningkatkan Kinerja di *Main Kitchen* Hotel *Royal n' Lounge* Jember

*Cook helper* di *Royal Hotel N' Lounge* merupakan petugas di *main kitchen* yang tugas rutinnnya membantu *cook* mengolah makanan. Kinerja *main kitchen* tercapai dengan baik apabila kelancaran, kecepatan dan kualitas makanan yang disajikan pada saat pelayanan *breakfast*, *lunch*, dan *dinner* di *Royal Hotel n' Lounge*. Peran *cook helper* dapat dijabarkan dalam kegiatan rutin tersebut yang di bagi menjadi dua shift kerja, yaitu *Morning shift* dan *Afternoon shift*. Adapun peran tersebut sebagai berikut :

#### A. *Morning Shift*

A. Koordinasi dengan *cook* tentang menu yang akan disajikan

B. Menyiapkan alat yang akan digunakan *cook*

Menyiapkan alat seperti menyalakan sumbu kompor yang akan di gunakan, mengasah bilah pisau, meletakkan penggorengan dan panci yang akan di gunakan di atas kompor yang akan digunakan.

C. Memotong bahan yang di butuhkan

Memotong bahan sesuai standart yang telah di tentukan di *main kitchen* hotel royal.

D. Membuat adonan pancake

Menyiapkan bahan yang di butuhkan seperti memanaskan 2 sendok makan mentega, 1/2 tepung terigu, 2 butir telur, 2 sendok teh kistart, 3 sendok *baking powder*, susu *full cream* secukupnya, dan air putih secukupnya lalu aduk sampai semua bahan tercampur lalu masukkan mentega yang telah di panaskan aduk kembali sampai merata.

E. Membuat adonan omlet

Menyiapkan bahan yang di perlukan seperti 15 butir telur ayam, 1 buah cabe merah besar, 1/4 bawang bombay, paprika hijau secukupnya, susu *full cream*

secukupnya,lada secukupnya,garam seccukupnya,lalu aduk hingga aemua bahan tercampur.

F. Memotong buah

Buah yang digunakan antarlain Semangka,nanas, dan melon. Pertama kupas semua buah tersebut,lalu potong sesuai standart yang telah di tentukan oleh *main kitchen* hotel royal n' lounge.

G. *Clear up breakfast*

Mencuci alat-alat yang kotor setelah di guakan untuk memasak perlengkapan makan dan minum yang telah di gunakan oleh tamu setelah *breakdown breakfast*.

H. *Prepare lunch*

Kegiatan ini dilakukan secara kondisional, karena *luch* di hotel royal n' Lounge jember termasuk ke dalam even.

I. *Clear up luch*

Mencuci alat-alat yang kotor setelah di guakan untuk memasak perlengkapan makan dan minum yang telah di gunakan oleh tamu setelah *breakdown luch*.

**B. *Afternoon Shift***

a. Membantu *Clear up Lunch*

Biasanya yang dilakukan saat membantu *clear up lunch* dengan mencuci piring karena tidak adanya *section stiwerd* di *main kitchen* hotel royal n' lounge.

b. *Prepare diner*

Kegiatan ini dilakukan secara kondisional, karena diner di hotel royal n' lounge jember termasuk ke dalam even.

c. *Clear up diner*

Mencuci alat-alat yang kotor setelah di guakan untuk memasak perlengkapan makan dan minum yang telah di gunakan oleh tamu setelah *breakdown luch*.

d. *Prepare breakfast*

Menanyakan menu yang akan disiapkan oleh *cook*, kemudian memotong bahan

yang di perlukan.

#### A. Kesimpulan

Peran *cook helper* dalam meningkatkan kinerja di *Main Kitchen* di *Royal Hotel n'Lounge* meliputi : membantu melaksanakan berbagai pekerjaan di *Main Kitchen* membantu *cook* dengan cara menyiapkan bahan makanan yang akan di masak oleh *cook*; membuat adonan dan memasak *pancake*, omlet untuk kebutuhan *breakfast*; membantu menjaga kebersihan area dan kebersihan *utility*, *utensil*, dan *equipment*. Peranan *cook helper* sangat di butuhkan dalam rangka meningkatkan kinerja di *Main Kitchen* di *Royal Hotel n'Lounge*.

#### B. Saran

Adapun beberapa saran yang dapat diajukan dan dapat dijadikan sebagai masukan yang bersifat membangun, diantaranya adalah:

- a. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas *peran cook helper*.
- b. Lebih teliti dalam menyiapkan bahan makanan terutama pada saat *beakfast*, *lunch*, *diner*.

#### A. Kesimpulan

Peran *cook helper* dalam meningkatkan kinerja di *Main Kitchen* di *Royal Hotel n'Lounge* meliputi : membantu melaksanakan berbagai pekerjaan di *Main Kitchen* membantu *cook* dengan cara menyiapkan bahan makanan yang akan di masak oleh *cook*; membuat adonan dan memasak *pancake*, omlet untuk kebutuhan *breakfast*; membantu menjaga kebersihan area dan kebersihan *utility*, *utensil*, dan *equipment*. Peranan *cook helper* sangat di butuhkan dalam rangka meningkatkan kinerja di *Main Kitchen* di *Royal Hotel n'Lounge*.

#### B. Saran

Adapun beberapa saran yang dapat diajukan dan dapat dijadikan sebagai masukan yang bersifat membangun, diantaranya adalah:

- a. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas *peran cook helper*.
- b. Lebih teliti dalam menyiapkan bahan makanan terutama pada saat *beakfast*, *lunch*, *diner*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo, 2007. <https://www.bacahape.com/2021/12/apa-itu-cook-helper.html?m=1>
- Aminullah, Ahmad Yusuf. 2019. Laporan Akhir Penanganan Barang Bawaan Tamu di Concierge Section Hotel Melia Purosani Yogyakarta. Jember
- Bagyono, 2016. Teori dan Praktik Hotel Front Office. Bandung : Alfabeta
- Bagyono. 2012. Pariwisata & Perhotelan. Bandung : Alfabeta
- Bartono dan Ruffino. (2000). Food Production Managemen. Yogyakarta: PT Andi.
- Bartono, PH. 2000. Pengantar Pengolahan Makanan. Jakarta: PT.Pertja
- Erika Revida, E., Gaspersz, S., Uktolseja, L. J., Nasrullah, N., Warella, S. Y., Nurmiati, N., & Purba, R. A. (2020). Pengantar Pariwisata. Yayasan Kita Menulis.
- Gibson, JI, Ivancevich Jm, Donnely Jr. JH, 2003. Organization. 8th ed, Boston, Massachusetts : Irwin, Inc.
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. Penerbit NEM.
- James J. Spillane, Ekonomi Pariwisata Sejarah dan Prospeknya, (Yogyakarta: Kanisius, 1991), hal. 21.
- Narimawati, Umi, 2008, Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif: Teori dan Aplikasi, Agung Media, Bandung
- Perwani, Y. S. 2001. Teori dan Petunjuk Praktek Housekeeping untuk Akademi Perhotelan: Make Up Room. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Prihatno. 2017. Identifikasi Kebutuhan Kompetensi Sumber Daya Manusia Industri Perhotelan Kabupaten Bantul. Jurnal Media Wisata, (Online), Vol. 15, No.1. (<https://amptajurnal.ac.id/index.php/MWS/article/download/210/117>, diakses 28 Maret 2022).
- Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 dan Peraturan Pemerintah RI Tahun 2010 Tentang Kepariwisataaan, 1999.
- Sihite, Richard. (2000). Hotel Management (Pengelolaan Hotel). Surabaya: SIC Surabaya.
- Smith, Stephen L.S. 1998. Tourism Analysis: A Handbook, Harlow. England: Longman Group
- Soekadijo, R. G, 1997. Anatomi Pariwisata : Memahami Pariwisata Sebagai Sistem Linkage. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soekadijo, R.G., 2000, Anatomi Pariwisata, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno, dan Pendit. 2004. Petunjuk praktek pramusaji food & beverage service. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. 2001. Manajemen Food & Beverage Service Hotel. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Soemarwoto. 2001. Atur Diri Sendiri. Cetakan Kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subekti, T. P. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Cook Helper Di Hotel Grand Mercure Surabaya (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Sugiarto, Endar, Sri Sulartiningrum. 2003.

- Pengantar Akomodasi dan Restoran.  
Jakarta : PT.Gramedia Pustaka  
Utama
- Sugiyono, 2006, Statistika Untuk  
Penelitian, CV. Alfabeta, Bandung
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian  
Kuantitatif Kualitatif Dan R & D.  
Bandung: Alfabeta.
- Sulatiyono, Agus, 2002, Manajemen  
Penyelenggaraan Hotel, CV.  
Alfabeta, Cetakan Ketiga, Bandung.
- Suwithi, Ni Wayan.2008. Akomodasi  
Pehotelan jilid 1. Jakarta :
- Direktorat Pembinaan Sekolah  
Menengah Kejuruan
- Tarmoezi, Trizno dan Heldin  
Manarung.2000. Professional Hotel  
Front Liner (Hotel Front Office).  
Jakarta: Kesaint Blanc.
- Undang-Undang Republik Indonesia.  
Nomor 10 Tahun 2009. Tentang  
Kepariwisatawan.
- Widanaputra, A.A.GP dkk. 2009.  
Akuntansi Perhotelan Pendekatan  
Sistem Informasi. Yogyakarta :  
Graha Ilmu.

